

⑯ 日本国特許庁 (JP) ⑪ 特許出願公開
 ⑫ 公開特許公報 (A) 昭58—224637

⑩ Int. Cl.³
 A 21 C 1/02

識別記号 庁内整理番号
 7915—4B

⑬ 公開 昭和58年(1983)12月27日

発明の数 1
 審査請求 有

(全 3 頁)

⑤ 莖子生地練り機

② 特 願 昭57—109458
 ② 出 願 昭57(1982) 6月24日
 ⑦ 発明者 島岡幸市
 大阪市東成区大今里南4丁目6

番16号
 ⑦ 出願人 株式会社幸和工業
 大阪市東成区大今里南4丁目6
 番16号
 ⑦ 代理人 弁理士 辻本一義

明細書

1. 発明の名称

菓子生地練り機

2. 特許請求の範囲

1. ケース(1)の内側底部中央にドーナツ状とした固定羽根(6)を設け、この固定羽根(6)の中央開口部(7)にドーナツ状とした回転羽根(6)を配し、前記回転羽根(6)を放射状の壁(8)により仕切つて部屋凹を形成し、また前記固定羽根(6)を湾曲した壁(8)により多数に仕切つて部屋凹を形成し、部屋凹が部屋凹よりも小となる様にしたことを特徴とする菓子生地練り機。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、菓子生地の練り機に関するものであり、その目的とするところは、短時間で効率よく菓子生地を練ることができ、また練り具合や速度調節が自在な菓子生地練り機を提供することである。

以下、実施例として示した図面に従つて、この発明の構成を説明する。

先ず、第1図に見る様に、(1)は泥状とした菓子生地(2)を収容するケースであり、上部に菓子生地(2)を注入する開口部(3)を形成している。

そして、前記ケース(1)の内側底部の中央に、第2図にも示した練り部(4)が設けられている。この練り部(4)は、第3図にも見る様に、ドーナツ状とした固定羽根(6)と、同じくドーナツ状とした回転羽根(6)とより成り、固定羽根(6)の中央開口部(7)内に回転羽根(6)が配されて回転する様になつてゐる。

前記固定羽根(6)は、二枚のドーナツ状の板より成り、この二枚の板を適宜間隔を置いて上下に配し、二枚の板間の空間を多数の湾曲した壁(8)により仕切つてゐる。すなわちこの壁(8)は放射線を若干同一方向に湾曲させてひねつた形状としている。

次に、前記回転羽根(6)は、同じくドーナツ状の二枚の板を上下互に間隔を置いて配し、この二枚の板間の空間を四枚の放射状の壁(8)により仕切つてゐる。

従つて、壁(8)により仕切られた固定羽根(6)の各部屋凹は、壁(8)により仕切られた回転羽根(6)の各

部屋側よりも幅が狭い構造となつてゐる。

尚、前記回転羽根(6)は、第1図に見る様に、前記ケース(1)の下位に設けられたモーター側により駆動される様になつてゐる。

そこで、上記構造としたこの練り機の作動状態を説明する。

先ず、ケース(1)内に泥状とした菓子生地(2)を入れて、モーター側を介して回転羽根(6)を回転させると、菓子生地(2)が回転羽根(6)の中央開口部(7)より部屋側に入り、そこから更に菓子生地(2)は固定羽根(5)の各部屋側に送られる。このとき、固定羽根(5)の部屋側が回転羽根(6)の部屋側よりも小さいため、部屋側の中に入つた菓子生地(2)は強く圧せられてよく混合されて練られる。この様に、菓子生地(2)は、部屋側から部屋側に施回分散してケース(1)の内壁にはじき出され、その内壁に沿つて上升し、下から上への自由渦状態となつて繰り返し回転羽根(6)の開口部(7)に供給される。

従つて、回転羽根(6)の回転速度が速いほど練る速度が速くなり、また、固定羽根(5)の部屋側が小

特開昭58-224637(2)

さくなるほど強く練られることになり、回転速度と部屋側の大小設定を変更することにより練り具合や速度を自在に調節することができる。

尚、ケース(1)下端には、練り上つた菓子生地(2)が流出するコック(4)が設けられている。

この発明は、上述の如き構成を有するものであり、従つて、短時間で効率よく菓子生地(2)を練ることができ、また、練り具合や速度調節が自在な菓子生地練り機を提供できたものである。

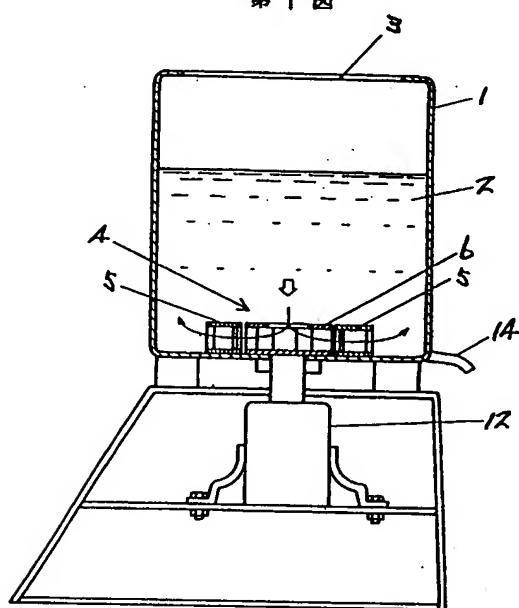
4. 図面の簡単な説明

第1図は、この発明に係る菓子生地練り機の要部を断面とした説明図。第2図は、練り部の斜視図。第3図は、固定羽根と回転羽根の斜視図。

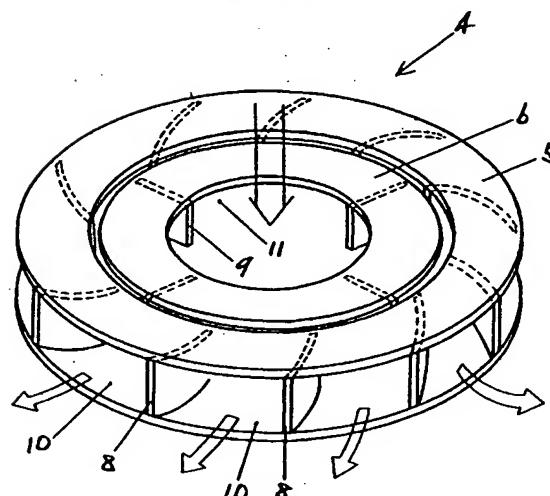
(1)…ケース (6)…固定羽根 (6)…回転羽根
(7)…中央開口部 (8)…壁 (9)…壁側…部屋
(10)…部屋

代理人弁理士辻一本一義

第1図



第2図



第3図

